



22 de octubre del 2018

El Fòrum Gastronòmic Girona 2018 presenta sus novedades en Barcelona

El acto, celebrado en la Antiga Fàbrica Damm de Barcelona, ha contado con la asistencia de un centenar de personas, entre chefs, representantes del sector y periodistas

Del 18 al 20 de noviembre, Girona volverá a ser el epicentro de la gastronomía con la celebración del Fòrum Gastronòmic, que se ha presentado hoy en la Antiga Fàbrica Damm de Barcelona ante la asistencia de un centenar de personas, entre expositores, chefs, prensa y representantes del sector.

Jordi Laball, de Comunicación y Relaciones Externas de Damm, ha sido el encargado de dar la bienvenida a los asistentes afirmando que "el Fòrum es una gran oportunidad para dar a conocer sus productos".

A continuación, Jaume von Arend, codirector del Fòrum Gastronòmic, recordó que el Fòrum vuelve a Girona por séptima vez, y que, "en estos momentos, el 97% del espacio expositivo de la feria ya está contratado", lo que pronostica que, igual que el año pasado, "ésta será otra edición de récords". Y es que, el 75% de los expositores repiten, "lo que demuestra la fidelidad de las empresas que confían, año tras año, en este evento para darse a conocer y promocionarse". Von Arend ha explicado además, que "es una feria en la que encontraremos las mejores empresas del sector Foodservice, desde empresas de equipamientos, servicios y distribución hasta productores del sector primario y la artesanía alimentaria". Además, ha añadido, que "es una feria con vocación internacional donde se organizan misiones comerciales en las que participan compradores de Polonia interesados en los productos expuestos".

Asimismo, von Arend ha anunciado una de las novedades de este año: los premios Incit'up, otorgados por el Clúster Foodservice, que son "los primeros premios de innovación de startups del sector alimentario y / o gastronómico". Estos galardones se suman a los InnoFòrum, -patrocinados por la Cámara de Comercio de Girona- que este año volverán a premiar la innovación en la gastronomía en tres categorías: producto innovador, packaging más creativo y sabor más original.

También ha destacado que "el Fòrum apuesta claramente por la sostenibilidad, con medidas que potencian el reciclaje y la ausencia de despilfarro, y por supuesto, no nos olvidamos de dos aspectos esenciales del Fòrum Gastronòmic, que son el intercambio de conocimiento y un programa de actividades excepcional".

Los protagonistas

Ha sido precisamente Pep Palau, también codirector del Fòrum Gastronòmic, quien ha desgranado el programa del Fòrum Gastronòmic Girona 2018, destacando que por el Auditorio pasarán grandes nombres de la cocina como Joan Roca, Rodolfo Guzmán, Esther y Nacho Manzano, Pepe Solla y Xoán Crujeiras o Jordi Cruz. También habrá dos matinales con seis sesiones consecutivas. El lunes habrá una importante presencia femenina con Iolanda Bustos, Lucía Freitas, María José San Román, María Solivellas, Begoña Rodrigo y Jenisse Ferrari; mientras que el martes será el turno de Albert Sastreger, Miguel Ángel de la Cruz, Nanín Pérez, Borja García, David Andrés y Benito Gómez. Los talleres exclusivos, que incluyen degustación, este año estarán protagonizados por Paco Pérez, Adeline Grattard, Artur Martínez, Marc Ribas, Xavier Pellicer, Nandu Jubany, Juanlu Fernández o Antonia Klugmann, entre otros.

Palau también ha explicado que "en sintonía con las corrientes más avanzadas que relacionan la cocina con la ciencia y la salud, el Fòrum Gastronòmic apostará por este trinomio", pues profesionales de prestigio como Miguel Sánchez Romera, Isma Prados, Emil Samper, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Mateu Casañas, André Daguin y también Elena Roura y Marc Puig-pey de Fundació Alicia ofrecerán sesiones en formato taller, en algunas de las cuales, también se podrá probar el resultado de sus proyectos científicos y / o académicos".

Por otra parte, el vino, la coctelería y el servicio de sala también tendrán sesiones propias, con nombres de la talla de Josep Roca, Audrey Doré, Roger Viusà o Agustí Ensesa, que presentará los vinos ganadores del Girovi 2018. La coctelería correrá a cargo de Mariona Vilanova y Manel Vehí, y Juan Moll, responsable de sala del grupo Robuchon.

Destacó, que también pasarán por las aulas del Fòrum Dulce -patrocinado por Chocovic- los mejores pasteleros, chocolateros, heladeros y cocineros de postres, ya que este año participarán Miquel Guarro, Rafa Delgado, Mario Masiá y Pablo Galiana, en sesiones de pastelería y heladería; Raul Bernal, Enrique Monzonís y Jaume Soldevila, en sesiones sobre chocolate; y Sergi Vela, Abel Bravo y Josep M^a Ribé, en diferentes sesiones sobre nuevos formatos de pastelería.

Pep Palau también ha mencionado que en la línea de continuidad con los valores que lo caracterizan, el Fòrum seguirá desarrollando acciones encaminadas a propagar modelos de cocina sostenible vinculados a productores locales. En esta línea, el Àgora será nuevamente el espacio donde los artesanos de la alimentación que practican oficios transmitirán su conocimiento. Este año participarán Boris Weitzman e Isaac Moya, biólogo marino y pescador local respectivamente, impulsores del Proyecto Sepia; Carlos Alonso, viñador y fundador de Carriel los Vilars; Manel Macià e Ivan Hernández, agricultor y panadero; Maria Costa y Jordi Claramunt, esquineros; Xesc Reina, charcutero; Alex Castaño y Enric Camprubí, carnicero y ganadero.

Palau dijo que también se celebrará una nueva edición del Fòrum Empresa, en colaboración con Vilar Riba, que abordará temas de gran interés para el sector con tres sesiones que llevarán por título 'La sostenibilidad aplicada a nuevos formatos de restaurante', 'Aplicación práctica del Reglamento Europeo de Protección de Datos' y '¿Por qué apostar por un restaurante gastronómico en un hotel?'. El codirector del Fòrum Gastronòmic Girona ha desvelado también el nombre de los cinco finalistas del premio Cocinero 2018 Fòrum Gastronòmic, en colaboración con La Vanguardia, que son Núria Bonet (Ca la Nuria, Bellver y Puigcerdà), Jordi Coromina (La Huerta, Taverdet), Juanjo Marqués (Maran, Girona), Arnau Muñío (Direkte, Barcelona) y Pau Pons (La Artesana del Poblenou, Barcelona). También se entregarán los Premios Josep Mercader a Montserrat Fontané (El Cellar de Can Roca) en la categoría de cocina; a Isidre Gironès (Ca l'Isidre) en la de sala; a Carmen Ferrer (Bárbara Forés, Terra Alta) en la de vinos; a Martí Terés (aceite Flumen) en la de producto; y a Eliane Thibaut Comelade, en la de cultura.

Además del premio al Plato Favorito de los Catalanes, los Asian Culinary Awards, o los Mejores escaparates Gastronómicos, también se entregará el premio al Mejor Chucho, en el marco de la celebración del Año del Chucho 2018.

Por último recordó que, como en cada edición, el Fòrum tendrá un espacio de restauración ubicado en la primera planta del espacio ferial donde se podrá comer bien, disfrutar de la cocina ampurdanesa, los productos gerundenses y descubrir las nuevas especialidades del Grupo Damm. Será una propuesta firmada

por Cuina de l'Empordanet. Los tickets de los dos tipos de menús se pueden comprar a través de la página web.

Iolanda Bustos, por su parte, ha agradecido la plataforma que significa el Fòrum Gastronòmic de Girona para muchos cocineros y cocineras del país, ya que les permite poder compartir con mucha gente sus conocimientos e inquietudes. Asimismo, ha agradecido y valorado que este año en el Fòrum se dé más visibilidad a las mujeres de la cocina.

Y para finalizar el acto, se ha servido un aperitivo del que se ha encargado Cocina del Empordanet. Fòrum Gastronòmic Girona 2018 cuenta con el apoyo, entre otros, de Estrella Damm, Ayuntamiento de Girona, Diputación de Girona, Patronato de Turismo Costa Brava Girona, el Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalidad de Cataluña, además de empresas como Completo, Aguas de Vilajuïga, Chocovic, Tupinamba o Pujadas.

Más información: www.forumgirona.com

Síguenos en **Facebook**, **Twitter** e **Instagram**: @FGastronomic

Nati Palomo

Responsable de Comunicación

M. 660 59 31 22

npalomo@forumgastronomic.com